



410818S-2021



唐河万鑫酒业有限公司企业标准

Q/TWJ 0001S-2021

水果蒸馏酒

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

唐河万鑫酒业有限公司 发布

前 言

本标准由唐河万鑫酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄孝天、任亚楠、许圆圆。

H N
Q B

水果蒸馏酒

1 范围

本标准规定了水果蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果(西瓜、水蜜桃、猕猴桃)为原料、经挑选、清洗、去核(籽)或不去核(籽)、打浆(破碎)、添加或不添加白砂糖、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成水果蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 水果(西瓜、水蜜桃、猕猴桃)应新鲜成熟度好、无腐烂、无霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
外观	液体	取样品 200mL 倒入烧杯中,自然光下用肉眼观察外观、色泽,嗅其香气,然后以温开水漱口,品其滋味,并检查有无外来杂质
色泽	无色透明	
香气	具有水果蒸馏酒的独特风格,柔和醇香	
滋 味	醇厚爽口,酒味纯正,味道协调	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度/(%vol)	38±1、40±1、42±1、44±1、46±1、48±1、 50±1、52±1、54±1、56±1、60±1、62±1、 64±1、68±1	GB 5009.225

甲醇 ^a /(g/L)	≤	2.0	GB 5009.266
氰化物 ^a (以HCN计)/(mg/L)	≤	8.0	GB 5009.36
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

水果蒸馏酒是以水果(西瓜、水蜜桃、猕猴桃)为原料、经挑拣、清洗、去核(籽)或不去核(籽)、打浆(破碎)、添加或不添加白砂糖、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

唐河万鑫酒业有限公司